



# IFS Food Standard

## Der „International Featured Standard Food“ für die Lebensmittelindustrie



### MOTIVATION UND NUTZEN

Der „International Featured Standard Food“ (IFS Food) wurde vom deutschen und französischen Einzelhandel zur Auditierung von Eigenmarkenlieferanten entwickelt. Seit dem Jahr 2005 sind auch italienische Handelsverbände in das Gemeinschaftsprojekt eingeschlossen.

Der IFS richtet sich mittlerweile nicht mehr nur an Hersteller von Eigenmarken (private labels), sondern wird als lebensmittelspezifisches Qualitätssicherungssystem für alle produzierenden Lebensmittelunternehmen geschätzt.

Der IFS dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Durch den Standard soll die Lebensmittelsicherheit und Qualität der Produkte verbessert, der Schutz und das Vertrauen der Verbraucher gestärkt, sowie die Kosteneffizienz in der Lebensmittelkette erhöht werden.

Zusammengefasst lautet die Anforderung des Einzelhandels im Sinne des IFS: Ist ein Hersteller in der Lage, ein sicheres Erzeugnis gemäß der vorgegebenen Spezifikation und in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung zu liefern?

### ZIELE

- Ein gemeinsamer Standard mit einem einheitlichen Bewertungssystem
- Nachweis des Lebensmittelunternehmens zur Erfüllung der Aufgaben zur Lebensmittelsicherheit, -legalität und -qualität
- Zulassung qualifizierter Zertifizierungsstellen und Auditoren
- Vergleichbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette
- Kostensenkung sowohl bei Lieferanten als auch beim Handel
- Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Verbesserung der Qualität der Produkte
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher
- Erhöhung der Kosteneffizienz in der Lebensmittelkette
- Gegenseitige Anerkennung der durchgeführten Audits

### ZIELGRUPPE

Alle produzierenden Unternehmen der Lebensmittelbranche sowie alle Unternehmen, die den Nachweis zu erbringen haben,

dass sie die Forderungen von Handelsunternehmen an die Produktsicherheit, -qualität und -legalität erfüllen.

### KRITERIEN

Der IFS orientiert sich am Guidance Dokument der Global Food Safety Initiative (GFSI). Ziel der GFSI ist die Festlegung internationaler Sicherheitsstandards für Unternehmen, die den Handel beliefern. Zu diesem Zweck hat die GFSI Schlüsselkriterien zusammengestellt, an denen Lebensmittelsicherheitsstandards gemessen werden.

Die Anforderungen des Standards sind folgendermaßen strukturiert:

- Unternehmensverantwortung
- Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem
- Ressourcenmanagement
- Planung und Herstellungsprozess
- Messungen, Analysen und Verbesserungen
- Produktschutz





**qualityaustria**

Erfolg mit Qualität

Der IFS Food ist ein einheitlicher Produktstandard. Durch die Umsetzung der Anforderungen soll gewährleistet werden, dass nach IFS Food zertifizierte Unternehmen den Kundenanforderungen entsprechende und gesetzeskonforme Lebensmittel herstellen und das betriebsinterne Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem kontinuierlich verbessern.

Die Ergebnisermittlung folgt einem genauen Schema. Für die Bewertung stehen vier abgestufte Beurteilungen zur Verfügung. Die Beurteilungen reichen von „A = volle Übereinstimmung mit dem Kriterium des Standards“ bis „D = das Kriterium laut Standard wird nicht erfüllt“.

## AKKREDITIERUNG

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH ist beim BMDW seit Februar 2006 nach der ISO IEC 17065 für Zertifizierungen auf der Grundlage des IFS akkreditiert und damit als erste österreichische Zertifizierungsstelle durch den Hauptverband des deutschen Einzelhandels HDE zugelassen.

## ANDERE RELEVANTE NORMEN

ISO 9001, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003), Leitfaden EU 2016/C 278/01, ISO 22000, ISO/TS 22002-1/-2/-4/-5 (Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing/Catering/Food Packaging Manufacturing/Transport and storage), FSSC 22000, IFS Standards, BRCS Standards

## QUALITY AUSTRIA STELLT SICH VOR

Wir sind der führende österreichische Ansprechpartner für das Integrierte Managementsystem – aufbauend auf Qualitäts-, Umwelt-, Sicherheits- und Gesundheitsschutzmanagement sowie zum Thema Unternehmensqualität. Unsere Kernbereiche sind System- und Produktzertifizierung sowie Trainings und Personenzertifizierung. Wir sind sowohl für die System-, Produkt- als auch für die Personenzertifizierung beim BMDW akkreditiert und verfügen über zahlreiche internationale Zulassungen. Außerdem vergeben wir gemeinsam mit dem BMDW den Staatspreis Unternehmensqualität und verleihen das Austria Gütezeichen.

Neben der Veranstaltung diverser Fachforen (z. B. zum Thema Umwelt und Energie, Lebensmittel und Gesundheit) und Konferenzen sind wir auch Herausgeber zahlreicher Publikationen und arbeiten aktiv in Normungsgremien und internationalen Netzwerken (EOQ, IQNet, EFQM etc.) mit. Weltweit kooperieren wir mit rund 50 Partner- und Mitgliederorganisationen und sichern so die Vermittlung von globalem Know-how.

Mit über 1.000 Auditoren, Trainern, Assessoren und Fachexperten stellen wir die erfolgreiche Umsetzung in den Organisationen von Normen, inkl. branchen- und produktspezifischem Wissen mit hohem Praxisbezug, sicher. Über 10.000 Kunden in knapp 30 Ländern und mehr als 6.000 Trainingsteilnehmer im Jahr profitieren von der langjährigen Expertise unseres Unternehmens. Wir passen das Angebot an unsere Kunden an und unterstützen bei der konzentrierten Ausrichtung auf langfristige Ziele!



**DI Wolfgang Leger-Hillebrand**

**Prokurist  
Branchenmanagement  
Lebensmittelsicherheit**

wolfgang.leger@qualityaustria.com



**qualityaustria**

Erfolg mit Qualität

**Quality Austria**

Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH

[www.qualityaustria.com](http://www.qualityaustria.com)

[office@qualityaustria.com](mailto:office@qualityaustria.com)

**Headquarters**

Zelinkagasse 10/3

1010 Wien, Austria

Tel.: +43 1 274 87 47

Fax: +43 1 274 87 47-100

**Customer Service Center**

Am Winterhafen 1/1

4020 Linz, Austria

Tel.: +43 732 34 23 22

Fax: +43 732 34 23 23

